

Ποικιλία από ψωμιά και έξι dips ημέρας

## SALADS

### Βασιλικό καβούρι με κινόα

Κινόα με βασιλικό καβούρι, φασολάκια baby, φρέσκο δυόσμο, dressing γύζυ, λεμόνι και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

### Wedge Salad

Iceberg, τοματίνια, πέκαν, μπέικον, κρεμμύδια και creamy homemade blue cheese dressing.

### Μεσογειακή σαλάτα

Τομάτα, αγγούρι, παξιμάδι χαρουπιού, μους φέτας, ελιές καλαμών, πιπεριές πράσινες, κάπαρη, κρίταμο, φρέσκια ρίγανη, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο.

## STARTERS

### Γαρίδες ποπ κορν

Γαρίδες, φρέσκο καλαμπόκι, chili mayo, sesame oil και chili flakes.

### Χοιρινό Katsu Sando 6/τμχ

Milk bread από Ζέα, χοιρινό σνίτσελ, καραμελωμένο λάχανο, iceberg, yuzu mayo, chilli garlic mayo, chives.

### Black Angus Mini Burgers 1/τμχ

Μini ψωμάκια brioche με φρέσκο μοσχαρίσιο μπιφτέκι από κιμά black angus, τυρί γκούντα, λόλα πράσινη, μαγιονέζα τρούφα και tobico πορτοκάλι.

## MEAT

### Rib Eye Australian 300g

### Tenderloin Argentinian 300g

Κοτόπουλο μπούτι με teriyaki sauce, μαύρο ρύζι, παρμεζάνα αργής ωρίμανσης και καβουρδισμένα αμύγδαλα.

### Γαρνιτούρες

Φρέσκος πουρές καρότου  
Gnocchi  
Λαχανικά BBQ

## FISH

### Σολωμός Sauté

Φρέσκος σολωμός με πουρέ καρότο, καραμελωμένα σπαράγγια και αρωματικό αγνό παρθένο ελαιόλαδο.

## DESSERTS

### Βότοxe Pistachio (για 2)

Χειροποίητη κρέμα φυστίκι Αιγίνης, με Γαλλικό Choux και αφράτη κρέμα patisserie.

### Πανακότα

Δίχρωμη Πανακότα με μάνγκο yuzu και φρέσκα βατόμουρα, μύρτιλα και μάνγκο.

### Προφιτερόλ (για 2)

Προφιτερόλ με bitter σοκολάτα και κροκάν αμυγδάλου.

## SUSHI

### APPETIZERS

#### Spicy crab tartare

King crab with yuzu truffle oil

#### Spicy tuna tartare

With sesame yuzu soy

#### Kobe beef carpaccio

Fresh wasabi ponzu

#### Seared nigiri

Toro, salmon, white fish & wagyu beef sweet  
Truffle soy

#### Salmon tataki miso

In truffle flavored karashi-su-miso sauce

#### Tuna Tataki

With oyster flavored sauce

### NIGIRI & SASHIMI (2pcs)

#### Scallop

Manguro / Tuna

Toro / Tuna belly

Salmon

Suzuki / Sea Bass

King Crab

Ebi / Shrimp

Ama ebi / Sweet shrimp

Tobico / Flying fish eggs

Massago / Capelin eggs

### SIGNATURE ROLLS (8pcs)

#### Salmon teriyaki on shrimp tempura

Shrimp tempura roll topped with seared salmon

#### Sea bass teriyaki on spicy crab tartare

Seared sea bass on spicy crab tartar maki  
With spicy yuzu paste

#### Jalapeno miso baked toro on spicy shrimp tempura. (Salmon or Tuna)

Baked toro tartar with miso topped on spicy shrimp  
tempura maki with spicy yuzu paste

#### Truffle flavored parmesan baked salmon

King crab maki roll with asparagus topped with parmesan  
baked salmon

#### Baked spicy crab

Filled with cucumber, avocado

#### Wagyu beef teriyaki

Seared wagyu rib eye on sundried tomato tempura  
& green beans roll topped with sweet truffle soy

#### Spicy shrimp & crab

King crab & sweet shrimp roll topped with shrimps  
& yuzu lemon, tobiko, spicy mayo

#### Seared Scallop on king crab

King crab roll topped with seared scallop  
& truffle flavor wasabo soy & shimeji mushrooms

### ALL TIME CLASSIC

California, Spicy Salmon, Ebiten etc

Vegetarian or Vegetable Tempura

#### Maki Mix (16pcs)

4 pcs California, 4 pcs Spicy Tuna, 4 pcs Salmon Avocado,  
4 pcs Shrimps Tempura

### SAKE

Kobota Senju (300ml)

Kobota Junmai Daiginjo (720ml)